

Sviluppo dei collaboratori

Migliorarsi insieme



I collaboratori motivati sono la chiave del successo!

Per supportare le loro aziende nel trovare e fidelizzare professionisti, le associazioni di categoria danno vita a varie iniziative. Sotto il marchio www.mestierialberghieri.ch, potrete trovare informazioni quali proposte di tirocinio, presenza a fiere delle professioni, orientamenti professionali, passaporto-vacanze e la giornata nuovo futuro attirano l'interesse dei giovani sui mestieri del settore alberghiero e gastronomico. In un'era in cui diventa sempre più difficile trovare professionisti qualificati, è tanto più importante trovare, promuovere e fidelizzare al settore persone in formazione e collaboratori.

Sono pochi i settori che offrono una tale molteplicità di opportunità di carriera, e già a giovane età i professionisti dinamici e motivati hanno la possibilità di assumersi delle responsabilità. Le aziende e il settore mirano ad attirare l'attenzione dei collaboratori su questo fatto. Per esempio, numerose formazioni continue vengono sostenute finanziariamente tramite il contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) – cui è soggetta la maggioranza delle aziende del settore alberghiero-ricettivo –, la Fondazione Tschumi o tramite altre offerte.

Le seguenti iniziative sostengono le aziende nello sfruttare appieno i potenziali dei dipendenti rafforzando così le aziende stesse. Informazioni sulle formazioni continue e ulteriori ragguagli sulle opportunità di carriera sono reperibili sotto: www.hotelleriesuisse.ch, www.gastrosuisse.ch nonché www.mestierialberghieri.ch.

Con le misure proposte, vengono incentivate non solo le competenze tecniche ma anche la motivazione dei vostri collaboratori. Questo flyer contiene proposte e offerte che possono essere spunto di idee.

Sei proposte che faranno crescere voi e il vostro team!

Proposta 1: Creare una cultura dirigenziale al passo coi tempi

Buona cultura dirigenziale significa che il dirigente conosce e promuove in modo mirato le qualità dei collaboratori aiutandoli a sfruttare il loro potenziale nel migliore dei modi. A tal riguardo, vi sono degli elementi fondamentali tra cui una buona cultura comunicativa, il continuo feedback, l'assegnazione di responsabilità e di competenze decisionali in sintonia con il rango gerarchico nonché una cultura di gestione degli errori attivamente vissuta. Primi approcci e spiegazioni sono reperibili nel rapporto d'analisi sotto www.futurehospitality.ch.

Proposta 2: Introduzione di nuovi modelli di orari di lavoro

Orari irregolari e impieghi a breve termine ostacolano i collaboratori nel pianificare il tempo libero e gli obblighi familiari. Offrite ai collaboratori soluzioni individuali regolamentazioni rigide. E perché non creare posti di lavoro con un grado occupazionale flessibile? Gli impieghi a tempo parziale possono essere utili al fine di trattenerne i professionisti nel settore: un grado occupazionale adeguabile alla situazione di vita consentirà ai collaboratori, ad esempio, di meglio conciliare lavoro e famiglia.



Proposta 3: Presentate il vostro albergo durante la giornata delle porte aperte

«Please Disturb» – la giornata delle porte aperte degli alberghi – offre al pubblico, e soprattutto ai giovani interessati, la possibilità di gettare uno sguardo dietro le quinte delle aziende alberghiere. Un evento che promuove l'interesse per l'immagine del settore. I visitatori possono tastare il polso dell'albergheria e della gastronomia, il che consente di superare eventuali timori di entrata in contatto o pregiudizi verso una carriera nel settore. «Please Disturb» è anche uno strumento motivazionale verso l'interno: i collaboratori sono orgogliosi di poter mostrare le loro conoscenze e il loro sapere. www.pleasedisturb.ch.

Proposta 4: Consentire ai formatori di partecipare a eventi di formazione continua

HotellerieSuisse e Hotel & Gastro *formation* Schweiz offrono corsi giornalieri e di mezza giornata per formatori professionali. Scopo delle manifestazioni è affrontare e approfondire temi di attualità legati ai rapporti con le persone in formazione. Inoltre sono un'occasione arricchente poiché permettono di incontrare altri formatori professionali e di fare del networking. www.hotelleriesuisse.ch/update oppure www.hotelgastro.ch/ausbildungen

Proposta 5: Workshop professionali, passaporto-vacanze, giornata nuovo futuro

mestierialberghieri.ch organizza eventi variegati ed accattivanti per bambini nonché per giovani in procinto di scegliere un mestiere. Insieme al vostro team vi piacerebbe offrire un evento per la promozione delle nuove leve o vorreste partecipare a uno di questi eventi? Contattateci sotto: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch.

Proposta 6: Progetto per giovani LIFT

Grazie al progetto LIFT, giovani con un background scolastico e sociale meno favorevole beneficiano di opportunità nettamente migliori per inserirsi direttamente nel mondo del lavoro. I posti di lavoro settimanali LIFT consentono ai giovani dal 7° al 9° anno scolastico di svolgere lavori semplici acquisendo esperienza pratica in un'azienda artigianale. Al riguardo, essi vengono preparati e accompagnati da specialisti della scuola. La vostra azienda vorrebbe partecipare? Per saperne di più: www.jugendprojekt-lift.ch.

Sviluppo dei collaboratori

La seguente panoramica vi informa riguardo una serie di offerte accattivanti

Durante la formazione

Partecipazione a fiere di orientamento professionale

In tutte le fiere di orientamento professionale, mestierialberghi.ch è presente con uno stand e informa i giovani e i loro influencer sulle formazioni di base e continue nel settore alberghiero-ristorativo. Alcune persone in formazione nel settore rispondono alle domande degli interessati sulla professione che stanno apprendendo e sul loro luogo di formazione. Un'ottima occasione per entrare in contatto – in modo semplice e simpatico – con future giovani leve. Vi piacerebbe collaborare ad uno stand fieristico? Persone dinamiche in formazione o i loro formatori possono annunciarsi qui: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

Borsa di studio per la Hotel-Tourismus-Handelsschule Minerva (HHS)

La Fondazione Tschumi di HotellerieSuisse offre agli studenti delle Scuole Minerva un aiuto finanziario. Vengono concesse borse di studio ai giovani i cui genitori gestiscono un albergo associato a HotellerieSuisse. www.hotelformazione.ch/it/pub/Finanziamento



Maturità professionale (MP1)

La MP1 è rivolta a persone in formazione con forti doti scolastiche che sono disposte ad addossarsi questo doppio carico. Le aziende membro di HotellerieSuisse che consentono a una persona in formazione di conseguire la maturità professionale (MP1) parallelamente all'attività professionale ricevono dalla Fondazione Tschumi per ogni anno di tirocinio un importo forfettario pari a CHF 2000 per i giorni aggiuntivi di frequenza scolastica della persona in formazione. www.hotelformazione.ch/it/pub/Finanziamento



Supporto per persone in formazione o per formatori

Differenti consultori sostengono le persone in formazione nel superamento di situazioni problematiche. Le persone in formazione degli Alberghi scuola di HotellerieSuisse possono rivolgersi alla sezione Lavoro sociale scolastico +41 77 424 57 75, oppure alle scuole professionali di base che pure offrono un lavoro sociale scolastico. Le formatrici e i formatori ricevono assistenza dal relativo ente di scuola media superiore e dall'Ufficio per la formazione professionale oppure si rivolgono alla Consulenza formativa di HotellerieSuisse +41 31 370 42 83.

Do you speak English? Corsi di lingua per professionisti del settore alberghiero-ristorativo

HotellerieSuisse offre corsi settoriali di inglese per professionisti di tutti i livelli. Sia corso intensivo presso l'albergo scuola Regina a Interlaken o soggiorno linguistico in Inghilterra – approfondirete le vostre conoscenze dell'inglese in modo mirato e con focus sul settore. Scoprite le offerte su misura per il vostro livello e le vostre esigenze: www.hotelbildung.ch/eia

Scambio di persone in formazione

Conoscere altre culture, regioni linguistiche, metodi di lavoro e aziende amplia i propri orizzonti. Vari offerenti consentono di migliorare le proprie conoscenze. Saremo lieti di aiutarvi nella scelta dell'offerta che meglio si addice alle vostre esigenze: bildungsberatung@hotelleriesuisse.ch

Career Day

Dopo la formazione professionale di base, la maturità liceale o la frequenza della scuola alberghiera superiore, il Career Day annuale offre alle giovani leve di talento la possibilità di informarsi sulle opportunità di formazione continua e di entrare in contatto con potenziali datori di lavoro del settore ricettivo. La partecipazione al Career Day è gratuita. www.hotelbildung.ch/careerday

Poco dopo la formazione

Campionati Svizzeri delle Professioni/SwissSkills

Ogni due anni hanno luogo i Campionati delle professioni del settore. Cuochi/cuoche, impiegati di ristorazione, impiegati d'albergo nonché professionisti di housekeeping possono dar prova della loro bravura. I Campionati delle professioni rafforzano il prestigio della formazione professionale presso il pubblico e accrescono la motivazione di perfezionare le proprie abilità. Ulteriori informazioni: www.hotelgastro.ch/swisskills

Scuola alberghiera parallela all'attività professionale (SAS)

Il corso di studio «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» risp. «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» può essere frequentato presso la Scuola alberghiera superiore di Thun in parallelo all'attività professionale. Lo studio dura tre anni e le lezioni si tengono in due giorni alla settimana. Grazie allo studio in parallelo alla professione, il contratto di lavoro degli studenti rimane in essere. www.hotelbildung.ch/partnerschulen

Borse di studio per studenti della SAS Thun, SSTH ed EHL

La Fondazione Tschumi concede borse di studio a studenti che sono altamente motivati e dotati e che, nel contempo, necessitano di un contributo finanziario. Per ogni percorso formativo vengono autorizzati al massimo CHF 12 000. Oltre a questo aiuto può essere fatta domanda di un sostegno finanziario per uno scambio internazionale presso una SHA Affiliate School per un massimo di CHF 2500. Criteri di assegnazione e ulteriori informazioni: www.hotelformazione.ch/it/pub/Finanziamento



Acquisire esperienza di lavoro all'estero

Un'esperienza lavorativa all'estero incentiva lo sviluppo personale, l'apprendimento e l'approfondimento della lingua nazionale ed è un notevole plusvalore per il curriculum. Agroverde sostiene le persone interessate nel trovare un posto di stage o di lavoro. www.agroverde.ch

Esami federali di professione (EP)

L'esame di professione costituisce una prima specializzazione dopo l'ottenimento di un attestato federale di capacità (AFC). Chi supera l'esame di professione ottiene l'attestato professionale federale. I titolari di questo attestato sanno svolgere compiti nettamente più esigenti e possono coprire una funzione di quadro medio. Tramite il CCNL, i collaboratori e le loro aziende vengono sostenuti finanziariamente. www.hotelgastro.ch



Diversi corsi di formazione continua

eHotelmarketing, corso per ricezionisti, forum di esperti «Input», corso d'inglese, Quality-Coach (livello 1 e 2), corsi di sicurezza e altri corsi di specializzazione – sono tutte opportunità stimolanti per ampliare il sapere dei collaboratori. Ulteriori informazioni: www.karrierehotelgastro.ch

Professionalmente qualificati

Concorsi

Partecipando a concorsi per cuochi, ai campionati del servizio o a Housekeeper of the year, professionisti con esperienza possono misurarsi con altri del settore

Esami professionali superiori federali (EPS)

Superando l'esame professionale superiore avete le competenze per assumere compiti impegnativi e complessi nell'ambito pianificazione, gestione, comunicazione e informazione. Questa formazione continua specialistica è concepita per quadri medi e superiori. Il CCNL offre un sostegno finanziario per i collaboratori nonché per il datore di lavoro. www.hotelgastro.ch



Studio postdiploma SSS management alberghiero

Lo studio postdiploma SSS management alberghiero è una formazione manageriale per imprenditori/imprenditori e per quadri superiori attivi nell'albergheria, nella ristorazione e nel settore turistico. Questo studio postdiploma – l'unico al livello di scuola specializzata riconosciuto dalla Confederazione – viene sostenuto tramite il CCNL. Inoltre, il datore di lavoro riceve un'indennità per perdita di guadagno sotto forma di somme forfettarie giornaliere. Alla migliore tesi viene attribuita il premio incentivo della Fondazione Hans Schellenberg pari all'ammontare della retta del corso per l'ultimo modulo del corso. www.hotelbildung.ch/nds



Diversi corsi di formazione continua

eHotelmarketing, corso per ricezionisti, forum di esperti «Input», corso d'inglese, Quality-Coach (livello 1 e 2), corsi di sicurezza e altri corsi di specializzazione – sono tutte opportunità stimolanti per ampliare il sapere dei collaboratori. Ulteriori informazioni: www.carrieraalberghiera.ch/home-it

Lavoratori non qualificati

Corso di lingue fide ristorazione/albergheria

La lingua è la chiave più importante per l'integrazione professionale e sociale. Il corso è rivolto a collaboratori della ristorazione/albergheria con poche conoscenze del tedesco e un contratto di lavoro valido del settore. Le lezioni sono incentrate sugli ambiti cucina, servizio e housekeeping. Vengono insegnate le nozioni linguistiche necessarie per l'attività professionale quotidiana. www.hotelgastro.ch



Progresso (qualifica di base)

I percorsi formativi Progresso sono l'ideale qualifica di base per collaboratori attivi nel settore ricettivo senza formazione professionale di base ultimata ma con contratto di lavoro valido. I percorsi formativi durano cinque settimane, migliorano le abilità professionali e ampliano le competenze linguistiche. Vengono proposti per gli indirizzi professionali housekeeping, cucina, servizio e e gastronomia standardizzata. www.mein-progresso.ch



Qualificazione professionale per adulti

Una qualificazione professionale al livello di un tirocinio professionale offre molti vantaggi. Gli adulti possono imboccare quattro differenti strade per acquisire una prima qualificazione professionale: un tirocinio regolare, un tirocinio accorciato, una procedura di qualificazione per adulti oppure una procedura di validazione. Ulteriori informazioni: www.orientamento.ch

Formatori professionali/
Responsabili della
formazione professionale

Corso per formatori professionali – know-how per responsabili della formazione

Il corso per formatori professionali rivolto a professionisti del settore trasmette ai responsabili della formazione le conoscenze che permettono loro di selezionare e formare gli apprendisti in modo mirato. Il corso per formatori professionali viene sostenuto finanziariamente tramite il CCNL; i partecipanti ricevono il rimborso integrale dei costi del corso. www.hotelbildung.ch/berufsbildnerkurs oppure www.hotelgastro.ch/ausbildungen



Premio incentivo Protagonista del futuro

Con questo premio incentivo vengono omaggiati i collaboratori che s'impegnano a promuovere i professionisti fidelizzandoli al settore. Le persone in formazione possono iscrivere le loro formatrici professionali/i loro formatori professionali qui: www.zukunftstraeger.ch/it

Buono a sapersi

I collaboratori devono pagare tutto da sé? No, la maggioranza delle formazioni continue vengono sostenute finanziariamente tramite il CCNL, cui è soggetta la maggioranza delle aziende del settore ricettivo, la Fondazione Tschumi o tramite altre offerte. www.hotelformazione.ch/it/pub/Finanziamento

Volete crescere ulteriormente? Annunciatevi presso la persona responsabile della vostra azienda: _____